



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Acılı Lor Ezmesi



Süre: 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** Yok

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 200 gr lor peyniri
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 tutam tuz

Yapılışı:

1. Karışımı hazırlayın:

- Tüm malzemeleri bir kaseye alın.
- Çatal veya ezici yardımıyla iyice karıştırıp pürüzsüz hale getirin.

2. Dinlendirin:

- Karışımı 10-15 dakika buzdolabında dinlendirerek aromaların bütünleşmesini sağlayın.

Servis Önerisi:

Kızarmış ekmek üzerinde ya da lavaşla servis edin. Üzerine ince doğranmış taze soğan veya maydanoz serpebilirsiniz.

>> **İpucu:** Daha acı sevenler içine acı toz biber veya ince doğranmış jalapeno ekleyebilir.